

Beef Roll Saus Rendang



BAHAN:

- 100gr daging yang telah direbus sampai empuk
- 1 sachet Bumbu Bamboe Rendang
- 1 sachet Bamboe Saus Teriyaki
- 1 Bungkus santan instant
- 3 Batang Sawi Daging, rebus
- 1 lbr Nori
- 2 butir telur
- Mayonaise
- Tepung Terigu
- Tepung Roti

CARA MEMASAK

1. Letakkan $\frac{1}{2}$ mangkok nasi diatas nori, ratakan. Lalu balik sehingga posisi norinya diatas.
2. Masak Daging yang telah empuk dengan bumbu bamboe rendang dan santan instant hingga meresap.
3. Ratakan sawi dan daging olahan rendang diatas nasi dan nori tadi, lalu gulung dengan rapat.
4. Balurkan gulungan ke tepung, lalu ke kocokan telur, kemudian ke tepung roti merata. Lalu goreng gulungan hingga berwarna kecoklatan.
5. Potong potong roll beef yang sudah digoreng, sajikan dengan mayonnaise dan saus teriyaki yang sudah dihangatkan.